Henny Penny
Pressure Fryer
Model PFG-690

Fritadeira de Pressão
Modelo 690

SERVICE MANUAL

MANUAL DE OPERAÇÃO

FM01-653 PORTUGUESE - 1097

ATENÇÃO

Manter este manual em local facilmente acessível, para consultas futuras.

O diagrama de ligações deste equipamento encontra-se na face interior do painel do lado direito.

Afixar em local bem visível as instruções a seguir em caso de ser notado algum odor a gás. Estas informações devem ser obtidas junto da empresa fornecedora do gás.

A SEGURANÇA SEMPRE EM PRIMEIRO LUGAR:
NÃO ARMAZENAR OU UTILIZAR GASOLINA OU OU-TROS GASES OU LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PRO-XIMIDADES DESTE OU OUTROS EQUIPAMENTOS.

Manter a zona do equipamento desobstruída e livre de matérias combustíveis.

Não obstruir o fluxo de combustível e do ar de ventilação. Manter uma distância adequada em torno de todos os lados do equipamento, de modo a assegurar uma quantidade suficiente de ar de combustão.

NOTA

A Fritadeira Modelo 690 está equipada com uma chama-piloto contínua. No entanto, a fritadeira necessita de energia eléctrica para funcionar. A fritadeira retorna automaticamente ao modo de operação normal, após o restabelecimento da alimentação eléctrica.

ATENÇÃO

ATENÇÃO: A instalação, ajustamento, alteração, assistên-cia ou manutenção incorrecta pode provocar danos materi-ais, lesões corporais ou a morte. Ler completamente as in-struções de instalação, manutenção e operação antes de in-stalar ou reparar este equipamento.

CAPÍTULO 1. INTRODUÇÃO

1-1. FRITADEIRA DE PRESSÃO

A Fritadeira de Pressão Henny Penny é uma unidade básica do equipamento de preparação de alimentos. Esta fritadeira tem sido amplamente utilizada em cozinhas industriais e institu-cionais.

P-C-T

A combinação de Pressão, Calor e Tempo é controlada automaticamente, com vista a obter-se um produto de sabor apetecível e de alta qualidade.

Pressão

A pressão é um factor fundamental neste método de preparação de alimentos. A pressão é gerada a partir da humidade natural contida nos alimentos. A tampa patenteada retém esta humidade e provoca a sua transformação em vapor. Devido à rápida produção do vapor, a maior parte dos sucos naturais dos alimentos são retidos no seu interior. Uma válvula de manutenção de pressão deixa sair o excesso de vapor do interior da cuba, mantendo constante a pressão do vapor.

Calor

O calor desenvolvido é outro factor fundamental para o funcio-namento da fritadeira de pressão. A redução do tempo de fritura, a baixa temperatura de funcionamento e a retenção do calor na cuba de aço inoxidável permitem a poupança de energia.

Tempo

O tempo é também um factor importante, porque a redução do período da fritura se traduz numa economia adicional para o utilizador. Os alimentos ficam prontos para servir em menos tempo do que seria necessário para os fritar numa fritadeira atmosférica convencional.

1-2. CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Tal como com qualquer outro equipamento de preparação de alimentos, a Fritadeira de Pressão Henny Penny requer alguns cuidados e manutenção. Este manual contém informações sobre os procedimentos de manutenção e limpeza da unidade, os quais devem constituir uma parte regular da sua operação.

1-3. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de necessidade de assistência técnica especializada, utilizar o telefone (nos EUA) 00-1-937-456-8405.

1-4. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

A Fritadeira de Pressão Henny Penny tem incorporadas diversas características e dispositivos de segurança. No entanto, a única maneira de garantir a operação segura da unidade é a compreensão plena dos procedimentos de instalação, operação e manutenção e limpeza do equipamento. As instruções deste manual foram preparadas com vista a auxiliar os utilizadores na aprendizagem de tais procedimentos. As informações impor-tantes ou especialmente relevantes para a segurança encontram-se marcadas com as palavras PERIGO, ATENÇÃO, AVISO e NOTA. O seu âmbito de aplicação encontra-se descrito a seguir:

Indicação de risco de perigo eminente, que possa resultar em lesões corporais graves, tais como queimaduras do segundo ou terceiro grau, perda da visão ou outras lesões permanentes.

ATENÇÃO

Alerta o utilizador para o risco de lesões corporais, se determinada operação não for efectuada correctamente.

Chama a atenção do utilizador para o perigo de queimaduras e/ou a perda da visão e a danificação da fritadeira ou do produto, caso determinada operação não seja efec-tuada correctamente.

NOTA

Chamada de atenção para informações especialmente importantes.

CAPÍTULO 2. INSTALAÇÃO

2-1. INSTRUÇÕES PARA ABERTURA DA EMBALAGEM

1. Cortar e retirar as bandas de aço da caixa.

2. Remover a tampa da caixa e levantar o corpo da caixa até a fritadeira ficar a descoberto.

3. Retirar os suportes de embalagem dos cantos (4).

4. Cortar e retirar as bandas de aço de fixação da fritadeira à palete.

ATENÇÃO

Não destrancar a tampa antes de concluídas as operações 5, 6 e 7.

5. Retirar a fritadeira da palete.

ATENÇÃO

A fritadeira pesa cerca de 270 kg. Para evitar lesões corporais, levantar a fritadeira com muito cuidado.

6. Retirar a tampa traseira.

ATENÇÃO

Os pesos do contrapeso da válvula encontram-se embalados separadamente e estão localizados sob a fritadeira, pesando cada um deles cerca de 8 kg. Manusear os pesos com cuidado para evitar lesões. Todos os segmentos devem estar instalados, antes de destrancar a tampa.

2-1. INSTRUÇÕES PARA ABERTURA DA EMBALAGEM (continuação)

7. Instalar os 5 pesos no Conjunto do Contrapeso e retirar os parafusos dos cantos superior direito e esquerdo. Descartar os parafusos.
8. Instalar novamente a tampa traseira.
9. Cortar as etiquetas de avisos de segurança da tampa. A partir deste momento, a tampa pode ser destrancada.
10. Preparar a válvula de manutenção de pressão para operação.

Encontra-se colocada no interior do corpo da válvula de manutenção de pressão, uma protecção metálica, destinada a proteger o orifício e o contrapeso durante o transporte. Remover esta protecção antes da instalação e arranque da fritadeira.

A. Desenroscar o tampão superior.

B. Retirar o peso redondo.

C. Retirar e descartar a protecção de transporte.

D. Limpar o orifício com um pano seco.

E. Montar novamente o contrapeso e fixar o tampão superior.

11. Abrir a tampa e retirar a embalagem e as calhas do interior da cuba.
12. Retirar o papel protector do exterior da fritadeira. Limpar as faces exteriores com um pano húmido.

6 RETIRAR A TAMPA TRASEIRA - OS SEGMENTOS DOS PESOS DEVEM SER INSTALADOS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL, ANTES DE DESTRANCAR A TAMPA.
5 EMPURRAR A FRITA-DEIRA PARA FORA DA PALETE, PARA CIMA DA RAMPA.
1 RETIRAR AS CAIXAS DE ACESSÓRIOS A PARTIR DA FRENTE DO EQUIPAMENTO.
2 ORIENTAR OS RODÍZIOS LATERAL-MENTE. LEVANTAR LIGEIRAMENTE O LADO E QUEBRAR AS PATILHAS DE BORRACHA (2) - EM AMBOS OS LADOS.
MISCELÂNEA
CESTA E BANDEJAS
3 DESALOJAR DA CALHA DE TRANSPORTE. AMBOS OS LADOS.
4 INSTALAR UMA RAMPA EM FRENTE DE CADA RODÍZIO NO LADO DA DESCARGA.

2-2. SELECÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO DA FRITADEIRA

A correcta localização da fritadeira é um factor muito importante para o seu funcionamento, rapidez e facilidade de operação. O local seleccionado deve facilitar a carga e descarga dos alimentos, sem interferir com a preparação final dos pratos. Com base na experiência de numerosos operadores, é preferível efectuar uma fritura completa e manter o produto numa estufa, com vista a assegurar a rapidez e continuidade do serviço. Junto à fritadeira, ou pelo menos num dos seus lados, devem ser previstas mesas de recepção ou descarga em linha directa com o fluxo de produção. Tenha em consideração que o melhor rendimento de trabalho é obtido com uma disposição do equipamento em linha recta, i.e., com alimentos não preparados num dos lados e alimentos já prontos no outro. Alguns outros arranjos da linha de preparação podem também ser utilizados, sem perda significativa do rendimento.

Para permitir o acesso à fritadeira para manutenção, deverá ser mantida uma distância livre de 600 mm em todos os lados. A acesso para manutenção pode ser obtido através da remoção de um painel lateral. Deve ainda manter-se um afastamento mínimo de 150 mm em redor da base da fritadeira, de modo a assegura a correcta alimentação do ar de combustão.

A fritadeira a gás foi concebida para instalação em pavimentos combustíveis e junto a paredes combustíveis. A fritadeira deve ser instalada com uma distância mínima de 150 mm (lados e parte traseira) a materiais combustíveis ou incombustíveis.

NOTA

A fritadeira deve ser instalada de modo a impedir o seu derrube ou o seu deslocamento, que possam provocar o derrame e salpicos de óleo quente. A segurança da instalação pode ser obtida pela simples localização do equipamento ou pela instalação de tirantes ou suportes de imobilização.

O espaço por baixo da fritadeira 690 **não** deve ser utilizado como local de armazenagem. O tabuleiro do filtro está localizado sob a fritadeira e os produtos guardados sob a unidade seriam deteriorados ou constituiriam um risco potencial de incêndio.

2-3. NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

Para um funcionamento adequado da fritadeira, esta deve ser correctamente nivelada, tanto no sentido do comprimento como no sentido da largura. Colocar um nível de bolha sobre uma das superfícies em redor do bordo da cuba e ajustar o parafuso de nivelamento ou os rodízios, até a fritadeira estar perfeitamente horizontal.

O não nivelamento correcto da fritadeira pode criar condições para o derrame do óleo da cuba de fritura, o que pode provocar queimaduras graves, lesões corporais, incêndio e/ou danos materiais.

2-4. EXTRACÇÃO DE FUMOS

A fritadeira deve ser instalada de modo a que os fumos sejam descarregados para um apanha-fumos ou um sistema de ventilação adequado, com vista a garantir a extracção correcta do vapor e dos odores provocados pela fritura. As dimensões e localização do apanha-fumos devem ser objecto de cuidados especiais, de forma a evitar interferências com a operação da fritadeira. Verificar se o sistema de extracção de fumos permite a correcta abertura da tampa da fritadeira. Recomendamos que o sistema de extracção de fumos seja confiado a uma firma da especialidade.

NOTA

O sistema de ventilação e de extracção de fumos deve satisfazer os requisitos estipulados pelos regulamentos oficiais aplicáveis. Contactar o Serviço Nacional de Bombeiros ou as autoridades Municipais.

2-5. ALIMENTAÇÃO DE GÁS

A fritadeira pode ser fornecida de fábrica para gás natural ou propano. Verificar a placa de características no painel direito do corpo da fritadeira, para determinar o tipo de gás correcto.

Não utilizar um gás diferente do indicado na placa de características. A alimentação da fritadeira com um gás incorrecto pode provocar incêndio ou explosão, o que pode conduzir a lesões corporais e/ou danos materiais graves.

2-6. CANALIZAÇÃO DE GÁS

Consultar cuidadosamente as instruções seguintes, relativas à ligação da fritadeira à canalização de abastecimento do gás.

Para evitar possíveis lesões corporais graves:

- A instalação deve ser efectuado de acordo com os requisitos estipulados pelos regulamentos oficiais aplicáveis, nomeadamente o Manual Técnico das Instalações de Gás em Imóveis, Normas Técnicas da Associação Portuguesa de Gases Combustíveis ou recomendações para projecto emitidas pelas empresas fornecedoras de gases combustíveis.
- A fritadeira e a sua válvula de corte de alimentação deverão ficar isoladas da canalização de abastecimento principal durante a realização de quaisquer ensaios de pressão desse sistema, sempre que a pressão de ensaio sejam superiores a 1/2 psig (3,45 kPa).
- A fritadeira deve ficar isolada da canalização de abastecimento de gás através do fecho da sua válvula de corte de alimentação durante a realização de quaisquer ensaios de pressão desse sistema, sempre que a pressão de ensaio sejam superiores a 1/2 psig (3,45 kPa).
- Na canalização de ligação da fritadeira à canalização de gás principal deve ser exclusivamente utilizado tubo de ferro preto com 3/4" de diâmetro e acessórios de ferro fundido maleável.

2-6. CANALIZAÇÃO DE GÁS (continuação)

- Não utilizar acessórios de aço vazado.
- Apesar de ser recomendada a utilização de tubo com 3/4" de diâmetro, este deve apresentar um diâmetro ade-quado e ser instalado de modo a assegurar um abaste-cimento de gás suficiente para satisfazer o consumo máximo, sem perdas de carga excessivas entre o conta-dor e a fritadeira. A perda de carga na canalização não deve exceder os 7 a 8 mm de coluna de água.

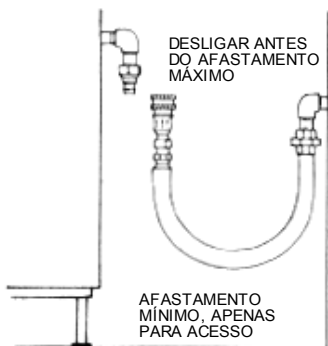
A instalação deve permitir a movimentação da fritadeira para a realização das operações de limpeza e manutenção, através de:

1. Instalação de uma válvula manual de corte de alimentação e respectiva junção para desmontagem da válvula.
2. Instalação de um conector tipo industrial (mínimo: 3/4") homologado pela A.G.A. (American Gas Association) para utilização com equipamento de queima móvel. Deve ainda ser instalado uma união rápida que satisfaça os requisitos da última versão da Norma Americana 21.41 (Standard for Quick Disconnect Devices for use with Gas Fuel). A instalação deverá ainda incluir dispositivos limitadores do movimento da fritadeira independentes do conector e de qualquer outro dispositivo de ligação rápida ou a canalização a eles associada, para limitar o movimento da fritadeira.
3. Ver na figura da página seguinte as recomendações de ligação da mangueira de gás e do cabo de imobilização.

NOTA

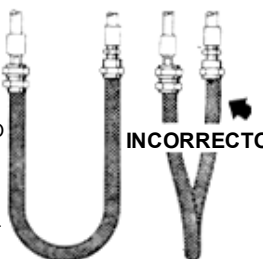
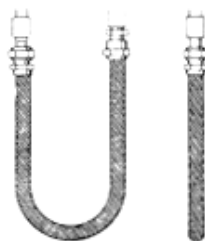
O cabo de imobilização destina-se a limitar a distância de afastamento da fritadeira da parede. Para a limpeza e ma-nutenção da fritadeira, o cabo deve ser libertado da frita-deira e a mangueira do gás desligada. A canalização do gás e o cabo de imobilização DEVEM ser novamente in-stalados após a conclusão da limpeza ou da manutenção.

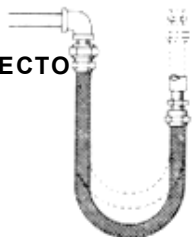
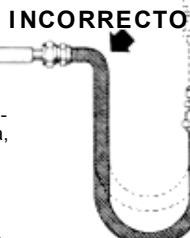
CORRECTO

AFASTAMENTO MINIMO do equipamento da parede, apenas para permitir o acesso à união de ligação rápida.

INCORRECTO

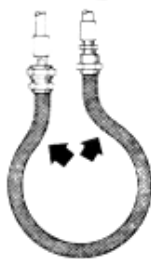
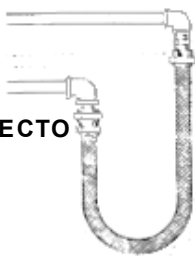
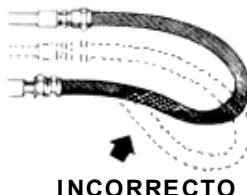
EVITAR VINCOS E CURVAS APERTADAS, ao afastar o equipamento da parede (o afastamento máximo provoca o aparecimento de cocas nas extremidades, mesmo numa instalação correcta, e reduz a durabilidade do conector).

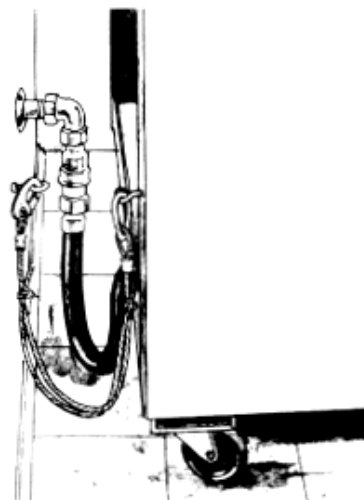
CORRECTO

Em instalações em que não seja necessária a "auto-drenagem", ligar o tubo flexível metálico com as pernas verticais. NÃO LIGAR O TUBO FLEXÍVEL METÁLICO NA HORIZONTAL...excepto se for necessária a "auto-drenagem". Neste caso, instalar um suporte no plano inferior, conforme indicado na figura da esquerda.

CORRECTO

Modo correcto de instalação do tubo flexível metálico no plano vertical. Notar a curvatura simples e natural.

A curvatura apertada do tubo, conforme indicado na figura da direita, cria curvaturas duplas e a rotura das uniões por fadiga.

INCORRECTO

Manter o maior ou menor diâmetro de curvatura entre as uniões, de modo a não reduzir a durabilidade da montagem.

A redução do diâmetro (curva em "lira") nas uniões, conforme indicado na figura da direita, cria curvaturas duplas e a rotura das uniões por fadiga.

As uniões e o tubo flexível devem ficar no mesmo plano, conforme indicado na figura da esquerda.

NÃO DESENCONTRAR AS UNIÕES - o desencontro das uniões provoca torsões e tensões indesejáveis e a rotura prematura da instalação.

CABO DE IMOBILIZAÇÃO

Observar a figura seguinte, antes de instalar o cabo de imobilização em todos as fritadeiras a gás.

O olhal de fixação do cabo deve ser solidamente fixado à parede, através de prática de construção aceitável.

PAREDES DE PLACA DE GESSO

Fixar o olhal de fixação a um dos montantes de suporte. NÃO fixar o olhal apenas à placa de gesso. O olhal deve ser instalado à mesma altura do ponto de ligação à canalização de gás. O local de instalação recomendado é a cerca de 150 mm para cada uma dos lados do ponto de ligação. O cabo de imobilização deve ser, pelo menos, 150 mm mais curto que a mangueira do gás.

Se necessário, utilizar joelhos na montagem, com vista a evitar cocas vincadas ou excesso de flexão da mangueira. Para facilidade de movimentos, instalar a mangueira com uma curva em "U" de pernas direitas (e não em "lira"). O equipamento deve ser desligado antes do afastamento máximo. *(O movimento mínimo é apenas admissível para a desconexão da mangueira).*

2-7. REGULAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO DE GÁS

O regulador da pressão de gás integrado na válvula reguladora automática foi regulado na fábrica para os seguintes valores:

Gás natural: 3,5 polegadas (89 mm) de coluna de água

Gás propano: 10,0 polegadas (254 mm) de coluna de água

A pressão de gás deve ser correctamente regulada. A regulação incorrecta da pressão pode conduzir ao der-rame do óleo da cuba de fritura, o que pode provocar queimaduras graves, lesões corporais, incêndio e/ou danos materiais.

2-8. ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA (FRITADEIRAS ELÉCTRICAS)

Esta fritadeira deve ser ligada a uma alimentação eléctrica mo-nofásica de 230 V, 50 Hz, 6 A com cabo de 3 condutores, in-cluindo o condutor de terra. O diagrama de ligações encontra-se localizado por trás do painel do lado direito da fritadeira, po-dendo ser acedido através da remoção do painel lateral.

ATENÇÃO

A fritadeira deve ser ligada à terra de protecção da instalação eléctrica, de acordo com o "Regulamento de Segurança de Instalações de Utilização de Energia Eléctrica" (Decreto-Lei 740/74 de 26 de Dezembro).

O interruptor principal da fritadeira **não** corta a presença de corrente em todos os condutores da alimentação eléctrica. A unidade deve ser equipada com um disjuntor externo que corte a corrente em todos os condutores não ligados à terra.

2-9. TESTE DE OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

Todas as fritadeiras Henny Penny são totalmente inspeccionadas e testadas na fábrica, antes da sua expedição. No entanto, é sempre recomendável inspeccionar e testar novamente o equipamento, depois da sua instalação.

2-10. TESTE DE FUGAS DE GÁS

NOTA

Antes de ligar a alimentação de gás, confirmar que o botão da válvula de gás da fritadeira se encontra fechado (posição "OFF").

Após a instalação da canalização e acessórios, verificar se existem fugas de gás. Um método de verificação simples é a aplicação de uma solução aquosa de sabão em todas as juntas e ligações da canalização. A existência de uma fuga é indicada pelo aparecimento de bolhas. Neste caso, a canalização deve ser devidamente reparada.

Em caso algum deve ser utilizada a chama de um fósforo ou qualquer outra chama nua para detectar fugas de gás. O gás saído da canalização pode provocar uma explosão e lesões corporais e/ou danos materiais graves.

PREVENÇÃO DO TRANSBORDAMENTO DO ÓLEO DURANTE A FRITURA EM FRITADEIRAS HENNY PENNY DE 8 FRANGOS

A NÃO OBSERVAÇÃO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O TRANSBORDAMENTO DO ÓLEO DA CUBA DE FRITURA E CAUSAR QUEIMADURAS E LESÕES CORPORAIS GRAVES, RISCO DE INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS

- O ÓLEO DEVE SER AGITADO **APENAS** DURANTE O ARRANQUE DA MANHÃ. **NÃO AGITAR O ÓLEO EM NENHUMA OUTRA OCASIÃO.**
- FILTRAR O ÓLEO, PELO MENOS DUAS VEZES POR DIA.
- FILTRAR O ÓLEO APENAS QUANDO A LUZ "COOL" (FRIO) ESTIVER ACESA.
- LIMPAR COM UMA ESCOVA **TODOS** OS RESÍDUOS DE MASSA DE PANAR DAS SUPERFÍCIES DA CUBA DE FRITURA E A ZONA FRIA DURANTE A FILTRAGEM DO ÓLEO.
- VERIFICAR SE A FRITADEIRA SE ENCONTRA BEM NIVELADA.
- CONFIRMAR QUE O ÓLEO NÃO ULTRAPASSA A LINHA "FILL" SUPERIOR DA CUBA DE FRITURA.
- CONFIRMAR QUE A VÁLVULA DE CONTROLO DE GÁS E OS QUEIMADORES SE ENCONTRAM CORRECTAMENTE AFINADOS (APENAS PARA FRITADEIRAS A GÁS).

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ESTAS INSTRUÇÕES, CONSULTAR O MANUAL DE OPERAÇÃO HENNY PENNY E O MANUAL DE INSTRUÇÕES CONFIDENCIAIS DA KFC **("COM")**.

PARA ASSISTÊNCIA, CONTACTAR O DEPARTAMENTO DE SER-VIÇO DA HENNY PENNY PELO TELEFONE (NOS EUA) (937) 456-8405.

CAPÍTULO 3. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO

Interruptor principal (POWER/OFF/PUMP)

O interruptor/bomba é do tipo comutador de 3 posições com posição OFF (0) ao centro. Colocar o interruptor na posição "POWER" para operar a fritadeira. Colocar o interruptor na posição "PUMP" para operar a bomba do filtro. Devem ser satisfeitas determinadas condições, antes de operar a bomba do filtro. Mais à frente neste capítulo, serão discutidos estas condições.

Cuba de fritura

Recipiente que contém o óleo de fritura (59 kg), 8 frangos (11 kg) e uma zona fria para retenção e recolha dos resíduos da massa de panar.

Corpo da fritadeira

O suporte é construído em aço inoxidável e é composto por 5 calhas que contêm o produto durante e após a fritura.

Junta da tampa

Dispositivo de vedação destinada a selar o interior da cuba de fritura.

Válvula de manutenção de pressão

Válvula provida com contrapeso destinada a manter no interior da cuba uma pressão constante. Qualquer excesso de pressão é libertado através da tubagem de exaustão.

NOTA

Diariamente, retirar o contrapeso e limpar o tampão, contrapeso e o orifício de descarga, de modo a impedir a sobrepressurização do interior da cuba de fritura.

Válvula de segurança

A válvula de segurança é uma válvula de alívio de pressão controlada por mola, com aprovação A.S.M.E., regulada para abrir a 14,5 libras/pol._ (100 kPa). Em caso de obstrução da válvula de manutenção de pressão, esta válvula permite a descarga do excesso de pressão, mantendo a cuba a uma pressão de 14,5 libras/pol._ (100 kPa). Se tal acontecer, desligar o interruptor principal (posição OFF), para libertar

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO (continuação)

Alavanca da válvula de segurança

NÃO OPERAR ESTA ALAVANCA

Risco de queimaduras graves, devido ao escape do vapor.

Manómetro

Instrumento que indica a pressão no interior da cuba de fritura.

Electroválvula

Dispositivo electromecânico que provoca a retenção da pressão no interior da cuba de fritura.

A electroválvula é fechada no início do ciclo de fritura e abre automaticamente no final do ciclo. Se esta válvula ficar suja ou se a sede de Teflon apresentar "mordidas", a pressão na cuba não aumenta. Nestas condições, a válvula deve ser reparada conforme indicado no capítulo de "Manutenção".

Válvula de drenagem

Válvula de macho esférico de duas vias. A válvula deve estar normalmente fechada. Rodar o manípulo para a direita, para drenar o óleo da cuba para o tabuleiro de drenagem do filtro.

NÃO ABRIR A VÁLVULA DE DRENAGEM COM A CUBA DE FRITURA PRESSURIZADA. Perigo de saída de óleo quente por esta válvula e de queimaduras graves.

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO (continuação)

Interruptor de encravamento do dreno	Microinterruptor destinado a proteger a cuba de fritura, no caso de o operador abrir inadvertidamente a válvula de drenagem do óleo da cuba com o interruptor principal na posição POWER. O interruptor corta automaticamente o aquecimento, quando a válvula de drenagem é aberta.
Tabuleiro de drenagem de condensados	Local destinado a recolher os condensados formados no interior na tubagem de exaustão. Este tabuleiro deve ser retirado e limpo periodicamente.
Sistema de agitação de óleo	A fritadeira está equipada com um sistema de agitação do óleo, cuja finalidade é assegurar a mistura correcta do óleo, de modo a evitar a acumulação de humidade e a consequente fervura na cuba de fritura. A bomba do filtro é activada automaticamente a intervalos pré-determinados para agitar e misturar o óleo.
Trinco da tampa	Dispositivo mecânico provido de mola destinado a garantir o fecho adequado da tampa e a manter esta fechada através da sua retenção no suporte situado na parte frontal da cuba. Este trinco mantém a tampa na posição inferior e a sua imobilização.
Comando da alta temperatura	Interruptor de controlo de rearme manual que mede a temperatura do óleo de fritura. Se a temperatura do óleo for superior ao valor limite de segurança 420°F (212 °C), o interruptor liga e desliga a alimentação do calor para a cuba. Quando a tempera-tura do óleo desce abaixo do limite de segurança, este interrup-tor deve ser reactivado manualmente.
Módulos de ignição	Dispositivos destinados a controlar a válvula de controlo de gás e a ignição.
Isqueiros de faísca	Para acender as chamas-piloto, os isqueiros de faísca são electricamente energizados e a ponta dos isqueiros emite uma faísca para acender as chamas-piloto.

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO (continuação)

Sensores de chama

Os sensores detectam a presença de chama nos pilotos quando o interruptor de alimentação é ligado. Se as chamas-piloto se apagarem, ou se não acenderem, os sensores de chama cortam a alimentação de gás, através dos módulos de ignição.

Válvula de controlo de gás

A válvula de controlo de gás é do tipo de controlo duplo, em que se a chama-piloto se apagar em cada um dos lados, a válvula corta a alimentação de gás para todos os queimadores.

Fluxostato do ar

O fluxostato detecta a presença de caudal de ar proveniente do ventilador. Se o caudal for inferior a um valor pré-determinado, o interruptor do dispositivo corta a alimentação para a válvula de controlo, o que provoca o apagamento dos queimadores.

Ventilador de combustão

O ventilador injecta uma quantidade adequada de ar nos tubos dos queimadores, de modo a garantir uma combustão eficiente, ao mesmo tempo que expulsa os gases de escape para o sistema de exaustão.

Válvula de ar

A válvula de ar permite a entrada de ar para o interior das tubagens do filtro, sempre que o motor da bomba se encontre ligado, no modo de agitação. Deste modo, é possível a bombagem de ar ou de óleo, mesmo com as redes do filtro colmatadas.

3-2. OPERAÇÃO DA TAMPA

Para fechar a tampa:

1. Baixar a tampa até a junta entrar em contacto com a cuba de fritura.
2. Com a tampa baixada, puxar a pega da tampa para a frente, até parar.
3. Puxar a pega para cima, até parar.
4. Puxar a tampa na direcção do operador, até parar.
5. Empurrar a tampa para baixo, até a tampa ficar trancada.

NÃO RODAR ABRIR A TAMPA ATÉ QUE A PRESSÃO INDICADA SEJA IGUAL A ZERO. A abertura da tampa com a cuba pressurizada provoca a saída de óleo quente e de vapor e queimaduras graves ao operador.

Para abrir a tampa:

1. Destrancar o trinco dianteiro da tampa.
2. Levantar cuidadosamente a tampa até parar.
3. Empurrar a paga para trás até parar.
4. Baixar a pega.
5. Empurrar a pega para trás e levantar a tampa.

3-3. CICLO DE FUSÃO DO ÓLEO SÓLIDO

Se a temperatura do óleo for inferior a 185°F (77-85 °C), com o interruptor principal na posição "POWER", a fritadeira entra no ciclo de fusão. O óleo é aquecido lentamente para impedir a sua queima. A aquecimento é efectuado intermitentemente (i.e., liga e desliga), de modo a assegurar que a fusão do óleo é feita lentamente. A 185°F (85 °C), o aquecimento mantém-se até ser atingido o modo "COOL" (FRIO), ou até ser atingida a tempe-ratura do ciclo de fritura seleccionado.

Nenhuns outros botões no painel de controlo funcionam, com excepção do Interruptor Principal.

NOTA

Em caso de necessidade de assistência técnica especiali-zada, utilizar o telefone (nos EUA) 00-1-937-456-8405.

3-4. INTERRUPTORES E AVISADORES

Visor indicador da tem-peratura

Após a ligação do interruptor de alimentação, este visor indica a temperatura da cuba de fritura, até ser iniciado um ciclo de fritura. Em qualquer momento do ciclo de fritura, premir o botão da Temperatura para o visor indicar a temperatura da cuba.

Modo "COOL" (FRIO)

Após a fritura de produto ou a filtragem do óleo, a temperatura é automaticamente controlada pelo modo "COOL" (FRIO), de modo a manter o óleo a 250°F (121 °C). Esta temperatura permite prolongar a durabilidade do óleo e minimiza o tempo necessário para aquecer o óleo para o próximo ciclo de fritura. Premir "Exit Cool" (Abandonar Frio) para abandonar o modo "COOL" (FRIO) e premir depois o botão de selecção de produto (1 até 0) para seleccionar o ciclo de fritura pretendido.

ATENÇÃO

Apesar de o visor indicar "COOL" (FRIO), durante o modo de espera, o óleo encontra-se quente e pode pro-vocar queimaduras.

3-4. INTERRUPTORES E AVISADORES (continuação)

Selecção do ciclo de fritura

Para seleccionar o ciclo de fritura, premir o botão referente ao número de frangos, ou ao produto, a ser preparado. O óleo é então aquecido até à temperatura de "DROP" (FRITURA).

Para iniciar a fritura, premir novamente o mesmo botão. O visor muda então a indicação "DROP" para a contagem do tempo de fritura em minutos e segundos.

No final do ciclo de fritura, premir novamente o mesmo botão quando o visor indicar "DONE" (FRITURA CONCLUÍDA) e o alarme tocar. A fritadeira entra então em modo "COOL" (FRIO).

NOTA

Para interromper o ciclo de fritura em qualquer momento, premir e **manter premido** o botão de selecção de produto.

Visor de Tempo/Temperatura

Visor de LEDs, com 4 dígitos, que indica o tempo de fritura remanescente durante os ciclos de fritura e a temperatura do óleo (se solicitado pelo operador).

Indicador de aquecimento

A lâmpada de aquecimento acende, sempre que o sistema de controlo ligar o aquecimento. Quando a temperatura pré-seleccionada é atingida, a lâmpada de aquecimento apaga-se.

Indicador de temperatura alta

O visor indica "HI" (ALTA), se a temperatura do óleo for cerca de 20 graus Celcius superior ao valor pré-seleccionado.

Indicador de temperatura de fritura atingida

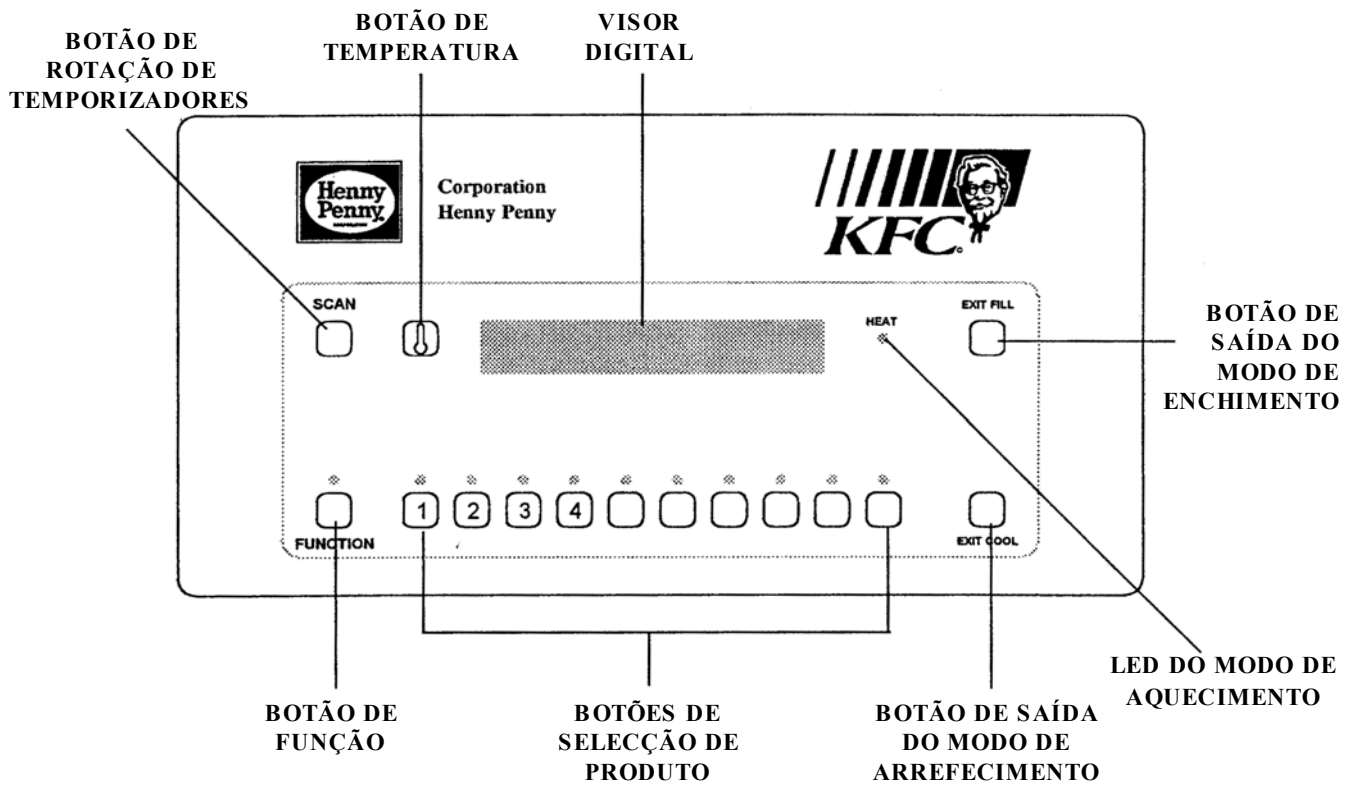
O visor indica "DROP" (FRITURA), quando o óleo tiver atingido a temperatura de fritura pré-seleccionada (com uma diferença de +2 a -1 graus Celcius).

Indicador de fritura concluída

O visor indica "DONE" (FRITURA CONCLUÍDA) no final do ciclo de fritura.

3-4. INTERRUPTORES E AVISADORES (continuação)

Botão de leitura da temperatura	Este botão permite ao operador visualizar a temperatura do óleo durante o ciclo de fritura.
Botão de selecção de temporizadores	Premir o botão para selecionar os temporizadores.
Botão de função	Botão utilizado para a programação de funções.
Saída do modo de enchimento	Após a filtragem do óleo, se o filtro estiver no modo de bloqueio, o visor indica "FILL" (ENCHER). Premir então o botão de saída do modo de enchimento.
Temporizadores múltiplos	O sistema de controlo permite o funcionamento de diversos temporizadores. Se a fritadeira processar mais de um tipo de produto, pode ser seleccionado o arranque de um temporizador, premindo mais de um botão de produto em cada ciclo de fritura.

BOTÃO DE
ROTAÇÃO DE
TEMPORIZADORES
BOTÃO DE
TEMPERATURA
VISOR
DIGITAL
Henny Penny
Corporation
Henny Penny
KFC
SCAN
HEAT
EXIT FILL
BOTÃO DE
SAÍDA DO
MODO DE
ENCHIMENTO
1
2
3
4
FUNCTION
EXIT COOL
LED DO MODO DE
AQUECIMENTO
BOTÃO DE
FUNÇÃO
BOTÕES DE
SELECÇÃO DE
PRODUTO
BOTÃO DE SAÍDA
DO MODO DE
ARREFECIMENTO

3-5. ENCHIMENTO OU ADIÇÃO DE ÓLEO NA CUBA DE FRITURA

1. Recomenda-se a utilização de um óleo de fritura de alta qualidade. Alguns óleos de qualidade inferior apresentam um teor de humidade elevado, provocando a formação de espuma e o transbordamento do óleo da cuba durante a fritura.

2. Se for utilizado um óleo de fritura sólido, este deve ser fundido antes da sua introdução na cuba de fritura. A fusão de óleo sólido novo na cuba de fritura pode provocar a sua queima.

3. O modelo eléctrico da fritadeira deve ser carregado com 59 kg de óleo. A cuba de fritura apresenta três marcas de nível gravadas na parede traseira, que indicam o nível correcto do óleo aquecido.

4. O nível do óleo frio deve situar-se 15 mm abaixo da marca de nível inferior.

NÃO encher a cuba de fritura acima da marca superior "FILL" (ENCHER). O enchimento acima desta marca provoca o transbordamento do óleo da cuba, o que pode conduzir a queimaduras graves, lesões corporais, incêndio e/ou danos materiais.

Para mais instruções, consultar a Biblioteca de Normas da KFC.

O nível do óleo deve situar-se sempre acima das serpentinas do permutador de calor durante o aquecimento da fritadeira. A não observação desta precaução pode conduzir a um risco de incêndio e/ou à danificação da fritadeira.

3-6. INSTRUÇÕES BÁSICAS DE OPERAÇÃO

Observar as instruções seguintes durante o arranque inicial da fritadeira e de cada vez que a fritadeira é novamente colocada em funcionamento a partir do estado frio ou de uma paragem total. Estas instruções são de ordem geral. Consultar a Biblioteca de Normas da KFC, antes de operar a fritadeira.

1. Encher a cuba de fritura até ao nível recomendado: 15 mm abaixo da marca de nível inferior.

O nível do óleo não deve situar-se NUNCA acima da marca de nível superior. O enchimento acima desta marca provoca o transbordamento do óleo da cuba, o que pode conduzir a queimaduras graves, lesões corporais, incên-dio e/ou danos materiais.

2. Rodar o interruptor principal para a posição de alimentação e premir o botão de selecção de produto adequado à quantidade de produto a ser preparado.

NOTA

Os comandos estão temporizados para um retardamento de 45 segundos, desde a activação do interruptor principal até a ignição dos queimadores.

3. Agitar o óleo, se este estiver a ser aquecido a partir do estado de frio. Agitar o óleo até à "zona fria" inferior.

O óleo deve ser agitado apenas durante o arranque da manhã. Não agitar o óleo em nenhuma outra ocasião. A não observação destas instruções provoca o transbordamento do óleo da cuba, o que pode conduzir a queimaduras graves, lesões corporais, incêndio e/ou danos materiais.

4. Deixar aquecer a fritadeira, até o visor indicar "DROP" (FRITURA). Se o visor indicar "COOL" (FRIO), premir o botão de Saída do Modo de Arrefecimento.

3-6. INSTRUÇÕES BÁSICAS DE OPERAÇÃO (continuação)

NOTA

Os dispositivos de comando são do tipo proporcional, o que significa que ligam e desligam o aquecimento quan-do a temperatura do óleo for cerca de 10 graus inferior à temperatura seleccionada, de modo a impedir a ultra-passagem desta temperatura.

5. Colocar as calhas com produto já panado no suporte da tampa, começando pela posição inferior.

6. Baixar e trancar a tampa na posição inferior e premir o botão de selecção de produto desejado (2, 4, 6 ou 8 frangos).

7. No final do ciclo, a pressão começa a ser libertada auto-maticamente. O alarme toca e o visor indica "DONE" (FRITURA CONCLUÍDA). Neste momento, premir o botão de selecção de produto desejado (2, 4, 6 ou 8 frangos).

8. Antes de abrir a tampa da cuba, aguardar até o manó-metro indicar uma pressão "zero".

Verificar o valor indicado pelo manómetro. Antes de abrir a tampa da cuba, AGUARDAR até o manómetro indicar uma pressão "zero". A abertura da tampa com a cuba de fritura pressurizada provoca o escape de óleo e de vapor de água da cuba e possibilita o risco de quei-maduras graves.

9. Destrancar e abrir rapidamente a tampa.

10. Utilizando as pegas das calhas, retirar estas do suporte, começando pela posição superior.

3-6. INSTRUÇÕES BÁSICAS DE OPERAÇÃO (continuação)

ATENÇÃO

Desligar a alimentação de gás e de energia eléctrica, antes de proceder a quaisquer trabalhos de manutenção na fritadeira. Para prevenir choques eléctricos, desligar a ficha da fritadeira da tomada ou o disjuntor.

NOTA

Em caso de falha da alimentação eléctrica, a fritadeira não pode funcionar. O Modelo 690 está equipado com um sistema de ignição automático e não pode funcionar sem energia eléctrica.

3-7. CUIDADOS COM O ÓLEO

1. Para proteger o óleo, quando a fritadeira não for utilizada a breve prazo, regulá-la para o modo "COOL" (FRIO).

2. A fritura de produtos panados exige a filtragem frequente do óleo, para o manter limpo. O óleo deve ser filtrado duas vezes por dia: após a hora de ponta do almoço e no final do dia.

3. Manter o óleo no nível correcto para a fritura, atestando até ao nível recomendado sempre que necessário.

A não observação destas instruções pode provocar o transbordamento do óleo da cuba, o que pode conduzir a queimaduras graves, lesões corporais, incêndio e/ou danos materiais.

3-8. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA

A Fritadeira a Gás Henny Penny para 8 Frangos, Modelo 690, deve ser limpa diariamente. Do mesmo modo, o óleo deve ser filtrado e refinado, pelo menos, duas vezes por dia; após a hora de ponta do almoço e no final do dia. Consultar a Biblioteca de Normas da KFC.

O óleo deve ser filtrado imediatamente a seguir a um ciclo de fritura, com a temperatura do óleo no modo "COOL" (FRIO) e inferior a 270 °F (132 °C). NÃO DRENAR A CUBA COM O ÓLEO À TEMPERATURA DE FRITURA. As altas temperaturas provocam a queimadura dos resíduos de massa de panar nas superfícies da cuba, após a drenagem do óleo.

O óleo deve ser filtrado apenas com a indicação "COOL" (FRIO) no visor. A drenagem do óleo com este quente provoca o seu transbordamento do óleo e queimaduras graves, lesões corporais e/ou danos materiais.

Conforme o volume de alimentos preparados, a fritadeira pode exigir uma limpeza mais frequente. Parte deste processo inclui a remoção dos resíduos de massa de panar da zona fria da cuba de fritura. A fritura de grandes volumes de produto pode provocar o enchimento mais rápido da zona fria com resíduos de massa de panar e, nestas condições, a fritadeira deve ser devidamente limpa. AS SUPERFÍCIES DA FRITADEIRA E DO CESTO DE FRITURA ESTÃO EXTREMAMENTE QUENTES. PROCEDER COM CUIDADO PARA EVITAR QUEIMADURAS.

3-8. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA (continuação)

1. Desligar o interruptor principal antes de drenar o óleo.
2. Verificar se o tabuleiro de drenagem se encontra sob a fritadeira e que a junção de drenagem se encontra apertada ao tubo proveniente do tabuleiro.

O tabuleiro de drenagem do filtro deve encontrar-se o mais para trás na fritadeira quanto possível e a tampa no seu devido lugar. Verificar se o orifício na tampa se encontra alinhado com o dreno, antes da abertura deste. A não observação destas instruções pode provocar a chapinhagem do óleo e queimaduras graves.

3. Retirar as calhas de fritura e limpar a parte inferior da tampa. Inclinar a tampa para permitir a limpeza da cuba de fritura.
4. Puxar o manípulo da válvula de drenagem na direcção do operador para abrir o dreno. O manípulo deve ficar orientado para a frente da fritadeira. Com a escova em L, limpar os resíduos de massa de panar dos tubos de aquecimento e dos lados e fundo da cuba, à medida que o óleo escorre. Com a escova direita, empurrar os resíduos de massa de panar para o dreno no fundo da cuba (se necessário), e para limpar os espaços entre as serpentinas do permutador de calor e a parede da cuba de fritura.

Durante a filtragem do óleo, remover com uma escova TODOS os resíduos de massa de panar das superfícies da cuba de fritura e a zona fria. A não observação desta precaução provoca o transbordamento do óleo da cuba, o que pode conduzir a queimaduras graves, lesões corporais, incêndio e/ou danos materiais.

3-8. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA (continuação)

5. Raspar os resíduos de massa de panar e o "anel" de massa da cuba de fritura e deitar fora os resíduos. NÃO deixar os resíduos escorrer para o tabuleiro de drenagem do filtro. Estes resíduos de massa queimada conferem um sabor desagradável aos alimentos. Limpar todas as superfícies com um pano limpo húmido. Se cair água na zona fria, limpá-la cuidadosamente com um toalhete antes de encher a cuba de fritura com óleo.
6. Empurrar o manípulo para fechar a válvula de drenagem.
7. Baixar a tampa e utilizar a cavilha oscilante do trinco para manter a tampa na posição inferior e evitar os salpicos de óleo para fora da cuba de fritura.
8. Ligar o interruptor na posição "PUMP" (BOMBA).
9. Após a bombagem de todo o óleo para a cuba, desligar o interruptor principal.

3-9. ACENDIMENTO E APAGAMENTO DOS QUEIMADORES

1. Desligar o interruptor principal (posição "OFF").
2. Rodar o botão da válvula de gás para a posição "OFF" e aguardar, pelo menos, 5 minutos, antes de prosseguir para a operação seguinte.
3. Rodar o botão da válvula de gás para a esquerda, para a posição "ON".
4. Colocar o interruptor principal na posição "POWER" (ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA).
5. O queimador acende e funciona então em modo de fusão até o óleo atingir a temperatura pré-determinada.
6. Premir o interruptor de selecção de ciclo, após a indicação da temperatura no visor do painel frontal.

3-9. ACENDIMENTO E APAGAMENTO DOS QUEIMADORES (continuação)

Para apagar o queimador:

1. Rodar o botão da válvula de gás para a posição "OFF".

2. Colocar o interruptor principal na posição "OFF".

Para protecção contra o choque eléctrico, a fritadeira está equipada com um cabo e uma ficha com condutor de terra, a qual deve ser ligada a uma tomada de 3 polos com terra de protecção. Não cortar ou retirar o pino de terra da ficha.

ATENÇÃO

Antes de efectuar serviços de manutenção na fritadeira, desligar a fritadeira e retirar a ficha da tomada. Para evitar choques eléctricos, retirar a ficha da fritadeira da tomada ou desligar o disjuntor do circuito de alimentação da fritadeira.

3-10. PROGRAMAÇÃO

1. Premir e manter a pressão no botão FUNCTION (FUNÇÃO) durante 2 segundos. O visor indica a mensagem "REG PROGRAM" e, depois, "CODE" (CÓDIGO).

2. Premir o código 1, 2, 3. O visor mostra então "SELECT PRODUCT" (SELECCIONAR PRODUTO) a rolar.

NOTA

Se não forem accionados nenhuns botões durante cerca de 1 minuto, com a máquina no modo de programação, os comandos retornam novamente ao modo de fritura.

3. Premir o botão de selecção de produto desejado (1 a 0), para definir o produto que se deseja programar.

3-10. PROGRAMAÇÃO (continuação)

4. O lado esquerdo do visor indica então "INT1" e "TIME" a piscar. O lado direito indica a hora de início do ciclo de fritura, podendo ser alterada premindo os botões apro-priados. Por exemplo: premir 1,0,0,0; o visor indica então 10:00, o que significa que a hora de arranque fica definida para 10 minutos.

5. Após a definição da hora, premir e libertar de seguida o botão FUNCTION; no lado esquerdo do visor, as mensagens "INT1" e "TIME" ficam a piscar. O lado direito indica então a temperatura de arranque, podendo esta ser alterada premindo os botões apropriados. Por exemplo: premir 2,5,0; o visor indica então "250°F", o que define a temperatura de arranque para 250 °F.

6. Após a definição da temperatura, premir e libertar de seguida o botão FUNCTION; no lado esquerdo do visor, as mensagens "INT1" e "TIME" ficam a piscar. Premir um dos botões de selecção de produto (1-0) para ligar ou desligar a pressão.

7. Após a definição da pressão, premir e libertar de seguida o botão FUNCTION; no lado esquerdo do visor, as mensagens "INT1", "LOAD" e "COMP" ficam a piscar. O valor de compensação de carga regulado na fábrica aparece então no lado direito do visor.

8. Após a compensação da carga, premir e libertar de seguida o botão FUNCTION. O lado esquerdo do visor indica "PROP" e "CONTROL" e a temperatura de controlo proporcional fica afixada no lado direito do visor.

9. Após o controlo proporcional, premir e libertar de seguida o botão FUNCTION. No lado esquerdo do visor aparecem a piscar as mensagens "ALM 1" e "TIME", e a hora do primeiro alarme aparece no lado direito do visor. Para mudar a hora a que o alarme toca, premir os botões de selecção de produto apropriados para acertar a hora desejada. Por exemplo: premir 1,0,0,0; no lado direito do visor fica a piscar 10:00, o que significa que, quando o temporizador conta regressivamente 10 minutos, o alarme começa a tocar.

3-10. PROGRAMAÇÃO (continuação)

10. Após a definição do alarme 1, premir e libertar de seguida o botão FUNÇÃO. No lado esquerdo do visor aparecem a piscar as mensagens "ALM 1" e "SELF" e "CANCEL". No lado direito do visor ficam a piscar as mensagens "YES" (SIM) e "NO" (NÃO). Para mudar entre as mensagens YES e NO, premir os botões de selecção de produto (1-0). A selecção "YES" significa que o alarme é desligado após alguns bips e a selecção de "NO" significa que alguém terá que premir o botão de selecção de produto para desligar o alarme.

11. Repetir as operações 9 e 10 para os alarmes 2 e 3.

12. Após a definição do alarme 3, premir e libertar de segui-da o botão FUNÇÃO. No lado esquerdo do visor apare-cem a piscar as mensagens "FILTER" e "CYCLES". No lado direito do visor aparece a piscar o número dos ciclos de filtragem do óleo. Este valor significa o número de ciclos de fritura que devem decorrer até o sistema alertar o operador para a necessidade de filtragem do óleo.

13. Após a definição do ciclo de filtragem de óleo, premir e libertar de seguida o botão FUNÇÃO. No lado esquerdo do visor aparecem a piscar as mensagens "EOC" e "EXIT". No lado direito do visor aparece a piscar a mensagem "COOL". O final do ciclo (EOC), ou ponto de saída, pode ser definido para COOL, SETP ou FITR, premindo qualquer um dos botões de selecção de produto (EOC). No final de um ciclo de fritura, o sistema de controlo pode ser regulado para retornar a fritadeira ao modo de COOL, à temperatura de fritura pré-definida ou emitir um sinal de aviso para o operador efectuar a filtragem do óleo.

14. Após a definição do ciclo de filtragem de óleo, premir e libertar de seguida o botão FUNÇÃO. No lado esquerdo do visor aparecem a piscar as mensagens "HEAD" (Nº de FRANGOS) e "COUNT". No lado direito do visor aparece um número. Este número indica o número de frangos a ser preparado quando é premido o respectivo botão de selecção de produto. Para alterar este número, premir o botão de selecção de produto apropriado.

NOTA

Para programar outro produto durante o modo de programação, proceder conforme indicado a seguir:

Premir e manter premido o botão SCAN, em qualquer altura, durante o modo de programação. O visor apresen-ta então a rolar a mensagem. "SELECT PRODUCT" (SELECCIONAR PRODUTO). De seguida, premir qualquer um dos botões de selecção de produto (1-0). A partir deste momento, o produto pode ser programado.

15. Para programar um segundo intervalo, premir e libertar de seguida o botão SCAN, com o sistema em modo TIME MODE do primeiro modo. No lado esquerdo do visor aparecem a piscar as mensagens "INIT2" e "TIME". Proceder depois conforme indicado anteriormente, começando na operação 4.

3-11. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA

Depois da instalação inicial da fritadeira, assim como após cada mudança do óleo, a cuba de fritura deve ser completamente limpa, conforme indicado a seguir:

1. Colocar o interruptor principal na posição OFF e retirar a ficha da tomada.

O tabuleiro de drenagem do filtro deve estar correctamente colocado sob a válvula de drenagem. Esta posição evita o derrame de óleo no pavimento e o risco de queimaduras graves.

2. Se a cuba contiver óleo quente, este deve ser drenado puxando o manípulo da válvula de drenagem na direcção do operador.

3-11. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA (continuação)

3. Fechar a válvula de drenagem. Despejar o óleo no tabuleiro do filtro.
4. Baixar a tampa até ao suporte-batente e inclinar a tampa para trás, de modo a que esta não interfira com as ope-rações de limpeza.
5. Consultar as instruções de limpeza na Biblioteca de Normas da KFC.

NÃO PRESSURIZAR A FRITADEIRA PARA EFECTUAR A LIMPEZA. Deixar a tampa aberta. A água sob pressão fica sobreaquecida (i.e. acima dos 100 °C) e provoca queimaduras graves, em caso de contacto com a pele.

ATENÇÃO

Se a solução de limpeza começar a formar espuma e a ferver, NÃO TENTAR MANTER A ESPUMA NO INTERIOR DA CUBA, FECHANDO A TAMPA, devido ao perigo de queimaduras graves.

Não usar esfregões de lã de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos, assim como produtos contendo cloro, brometos, iodo ou amónia. Estes produtos atacam o aço inoxidável da fritadeira e provocam a redução da sua durabilidade.

NOTA

O interior da cuba de fritura, o orifício da válvula de drenagem e todas as partes que estejam em contacto com o óleo novo devem estar o mais secas possível.

6. Atestar a cuba de fritura com óleo novo.

3-12. PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR DA BOMBA DO FILTRO - "REARME MANUAL"

O motor da bomba do filtro está equipado com um botão de rearme manual, que deve ser utilizado em caso de disparo do relé de protecção térmica do motor. Este botão encontra-se localizado na parte traseira do motor. Após o disparo do relé, aguardar cerca de 5 minutos antes de rearmar a protecção.

ATENÇÃO

Para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos de óleo, o interruptor principal da fritadeira deve estar na posição OFF, antes do rearme do relé de protecção térmica do motor da bomba do filtro.

3-13. MANUTENÇÃO PERIÓDICA

Como com qualquer outro equipamento de preparação de alimentos, a fritadeira de pressão Henny Penny necessita também de alguns cuidados e de uma manutenção adequada. A tabela abaixo indica de uma forma resumida as operações de manutenção preventiva necessárias. Nos parágrafos deste capítulo encontram-se descritas, de forma pormenorizada, as operações de manutenção que devem ser executadas pelo operador do equipamento.

Procedimento	Frequência
Filtragem do óleo	Ver a Biblioteca de Normas da KFC
Mudança do óleo	Ver a Biblioteca de Normas da KFC
Mudança do elemento do filtro	Ver a Biblioteca de Normas da KFC
Limpeza da válvula de operação	Diariamente
Limpeza da cuba de fritura	Ver a Biblioteca de Normas da KFC